SANTOS SAS :
140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCIA
TEL. 33 (0) 472 37 35 29
FAX 33 (0) 478 26 58 21
E-Mail:santos@santos.fr www.santos.fr



EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS CON PALANCA N°10
EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS CON PALANCA N°70

MANUAL DE UTILIZACIÓN Y DE MANTENIMIENTO



IMPORTANTE: documentos incluidos en este manual y que deben conservarse:
- **DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD**
- **CERTIFICADO DE GARANTÍA**

Traducción de la versión original



N°10 **N°70**

Leer el manual de utilizacion antes de desembalar el aparato

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Molinillos de café - Licuadoras - Batidoras - Mezcladoras - Distribuidoras de bebidas - Batidoras mezcladoras - Amasadoras - Ralladores de queso - Trituradoras de cubitos de hielo - Picadoras de carne - Cortadoras de verduras

MODELOS CON PATENTE FRANCESA E INTERNACIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS



ÍNDICE



DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD

EL FABRICANTE:

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYÓN) FRANCIA

Declara que el aparato destinado a ser comercializado en el mercado profesional, denominado a continuación:

Denominación: **EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS CON PALANCA**
Número de tipo: **10, 10C, 70, 70C**

cumple con:

- las disposiciones reglamentarias definidas en el anexo 1 de la directiva europea "máquinas" **nº2006/42/CE**, y con las legislaciones nacionales correspondientes.
- las disposiciones reglamentarias de las siguientes directivas y reglamentos europeos:
    - N° 2006/95/CE (Directiva baja tensión)
    - N° 2004/108/CE (Directiva CEM)
    - N° 2002/95/CE (Directiva RoHS)
    - N° 2002/96/CE (Directiva DEEE)
    - Nº 1935/2004/CE (Reglamento) sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

Normas europeas armonizadas utilizadas para otorgar presunción de cumplimiento de los requisitos esenciales de las directivas citadas anteriormente:

- NF EN ISO 12100-1 y 2: 2004: Seguridad de las máquinas - Principios generales para el diseño
- NF EN 60204-1: 2006: Dispositivos de seguridad de las máquinas - Equipo eléctrico de las máquinas - Requisitos generales
- NF EN 1672-2: 2005, Maquinaria para procesado de alimentos – Conceptos básicos – Requisitos de higiene.
- NF EN 60335-1: 2003 - Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos
- EN 60335-2-64: 2004 Parte 2-64: Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo

En VAULX-EN-VELIN el: **01/01/2010**
Cargo del firmante: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**
Nombre del firmante: **Aurélien FOUQUET**
Firma:



MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

Cuando use esta máquina o cualquier otro electrodoméstico, siga siempre las precauciones básicas de seguridad.

Leer todas las instrucciones.

Nota: Para una mejor comprensión de los siguientes apartados, remitirse a los esquemas situados al final del manual.

CONTRAINDICACIONES:



1. No utilizar este aparato para exprimir otra cosa que no sean :
   - Modelo nº10: limones o naranjas.
   - Modelo nº70: limones, naranjas o pomelos.
2. No prensar una mitad de naranja con la palanca antes de haber puesto el interruptor M/P en posición **« 1-Marcha »**
3. Modelo nº70: No utilizar el aparato sin haber colocado bien el depósito (5) en su lugar
4. Lleve el interruptor M/P (**6**) a “**0**” cuando el aparato no esté funcionando.
5. Está prohibido limpiar este aparato con chorro de agua o con agua a presión.
6. La base no debe sumergirse en agua.
7. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. Deberá sustituirse por un pack especial que podrá obtener dirigiéndose a un distribuidor homologado SANTOS o a la sociedad SANTOS.
8. Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier intervención en él; limpieza, cuidados, mantenimiento.
9. No se debe bajo ningún concepto hacer funcionar el aparato sobre una superficie con una inclinación superior a 10° con respecto al plano horizontal. Las patas de la máquina deberán estar siempre firmemente apoyadas sobre la superficie. El eje del motor de la máquina siempre debe encontrarse en posición vertical con respecto a la superficie.
10. Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.
11. No enchufe varios aparatos a una misma toma de corriente.
12. No utilice el aparato en exteriores.
13. No coloque el aparato cerca o encima de una fuente de calor.
14. Este aparato es un aparato profesional, destinado exclusivamente a una utilización profesional. No está previsto para una utilización doméstica.
15. Este aparato no ha sido previsto para ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se vean reducidas, ni por personas desprovistas de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas han podido beneficiarse de supervisión o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.



ES

Será conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

CONEXIÓN ELÉCTRICA:

- La alimentación eléctrica del aparato está disponible en 2 voltajes monofásicos:
  - 110-120 V, 50/60 Hz:
  - 220-240 V, 50/60 Hz:

Protección de línea: el aparato debe conectarse a una toma de corriente estándar de 2 polos + tierra. La instalación debe contar con un disyuntor diferencial y un fusible calibrado a 16 A. **La conexión a tierra del aparato es obligatoria.**

ATENCIÓN:



- Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión de la red eléctrica coincide con la de su aparato. Su valor está indicado:
  - en la placa de características situada debajo del aparato.
  - o en la placa de características que aparece en la última página de este manual.
- Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser cambiado por un conjunto especial que puede obtener en la sociedad SANTOS o en un distribuidor homologado SANTOS.

ATENCIÓN: **Comprobar** que el interruptor marcha / parada (**6**) esté en **posición "0-Parada"** antes de conectar la clavija del cable de alimentación a la toma de corriente de la red.



1ª PUESTA EN MARCHA (Fig. A)

Limpiar cuidadosamente las piezas que estarán en contacto con los alimentos.

1. Levantar completamente la palanca exprimidora (**1**)
2. Retirar la piña (**2**) con la mano.
3. modelo nº70: quitar el depósito de zumo con la mano (5)
4. modelo nº70: retirar la copa prensadora (**3**) haciéndola girar ¼ de vuelta
5. Lavar con un producto lavavajillas estándar: la piña (**2**), copa prensadora (**3**), la tapa anti-salpicaduras (**4**) y el interior del depósito para zumo (**5**).



RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL



Este aparato lleva el símbolo del reciclaje relativo a los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Eso significa que un sistema de recogida selectiva debe ocuparse de este producto, en conformidad con la directiva 2002/96/CE (DEEE) – parte Aparatos Profesionales – para que pueda ser reciclado o desmantelado y así reducir cualquier impacto sobre el medioambiente.

Para más información, puede contactar con su proveedor o con la Sociedad SANTOS.

Para la eliminación o el reciclaje de los componentes del aparato, diríjase a una empresa especializada o póngase en contacto con la sociedad SANTOS.

Los productos electrónicos que no hayan sido objeto de la recogida selectiva suponen un peligro potencial para el medioambiente.

Los materiales de embalaje deben eliminarse o reciclarse en conformidad con la reglamentación vigente.



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- El Exprimidor de cítricos con palanca ha sido concebido para bares, cafeterías, hoteles, restaurantes, coctelerías, colectividades, establecimientos especializados en zumos de frutas naturales, heladerías...
- El aparato está constituido por (Fig.A):
  - un bloque motor de fundición de aluminio (7),
  - un depósito para zumo de acero inoxidable (5),
  - una piña giratoria de acero inoxidable (2),
  - una palanca exprimidora de cítricos (1),
  - un embrague mecánico.
- El Exprimidor de cítricos n°10 ha sido concebido para exprimir naranjas y limones.
- El Exprimidor de cítricos n°70 ha sido concebido para exprimir limones, naranjas y pomelos.
- Resulta ideal para la preparación de: bebidas (cócteles de fruta, ponches, siropes...)

USO DEL APARATO

PUESTA EN MARCHA:

Atención: La fruta utilizada debe lavarse cuidadosamente antes de ser exprimida.

Preparación y utilización:

1. Cortar la naranja que desea exprimir en dos mitades.
2. Poner el interruptor M/P (**6**) en posición Marcha. En esta posición, el motor eléctrico funciona, pero la piña (**2**) no está aún accionada en rotación.
3. Colocar la media naranja sobre la piña (**2**).
4. Presionar la palanca (**1**) progresivamente durante 5 segundos aproximadamente. En esta posición, la fuerza de la presión sobre la palanca (**1**) es lo que provoca el embragado de la piña (**2**).
5. Relajar la presión, levantar la palanca (**1**) y retirar la cáscara de naranja de la piña.
6. Proceder de la misma manera con el resto de mitades de naranja que desee exprimir.
7. **Atención**: al terminar de utilizarlo, detener el exprimidor de cítricos mediante el interruptor M/P (**6**).

LIMPIEZA:

IMPORTANTE:



- **Detener el aparato y desenchufar su cable de alimentación.**
- **Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua ni a presión**
- El bloque motor (**7**) no debe sumergirse en agua.



Se recomienda limpiar el aparato nada más terminar el trabajo.
La limpieza será más fácil si no espera a que se sequen los alimentos.

1. Retirar la piña (**2**) y aclararla debajo del grifo.
2. Enjuagar el depósito (**5**) vertiendo agua que puede recuperarse en un vaso colocado en el reposa-vasos (**8**).
   Modelo nº70: Retirar el depósito (**5**) con la mano.
3. Terminar la limpieza del depósito con una bayeta.
4. Limpiar la copa prensadora (**3**) con una bayeta.
   Modelo nº70: desmontar la copa girándola ¼ de vuelta.
5. Retirar el reposa-vasos (**8**), la rejilla (10) y aclararlos debajo del grifo.
6. Modelo nº10: Para una limpieza en profundidad, debe retirarse la copa prensadora (**3**). Para ello, desenroscarla girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj (Fig. B y Fig. C).

La base y el revestimiento del bloque motor deben limpiarse con una bayeta suave humedecida y, después, secarse.

MANTENIMIENTO



Antes de realizar cualquier intervención en el aparato, es imperativo desenchufarlo de la corriente.

Piezas de recambio:



IMPORTANTE: Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.

Esta máquina no requiere ningún mantenimiento particular, ya que los rodamientos han sido engrasados de por vida.
En caso de tener que sustituir una pieza desgastada, como la piña, la copa prensadora, componentes eléctricos o cualquier otro tipo de elemento, remitirse a la lista de componentes (ver despiece al final de este manual).

Para **cualquier pedido de piezas de recambio** (ver referencias al final del presente manual), indíquese:

- **el tipo,**
- **el número de serie del aparato y**
- **las características eléctricas**

que aparecen debajo del aparato.



DETECCIÓN DE AVERÍAS

Identificar exactamente la causa de la parada del aparato.

El aparato no arranca:

- Comprobar: la alimentación de la red, el estado del cable de alimentación.
- Comprobar que el indicador luminoso del interruptor M/P (**6**) se enciende cuando éste se encuentra en posición **"1-Marcha"**. En caso contrario, sustituir el interruptor.
- Con el interruptor en posición "**0-Parada"**, comprobar que se puede girar fácilmente la piña (**2**) con la mano.
  - Si la piña gira, pida a una persona capacitada que compruebe el estado del condensador y del motor.
  - Si la piña no gira, haga comprobar el embrague.

El aparato se detiene debido a un calentamiento excesivo del motor:
(el bloque motor está caliente).

El motor está protegido por un dispositivo térmico integrado. En caso de sobrecalentamiento, el motor se detiene.

- Situar el interruptor Marcha / Parada (**6**) en posición "**0-Parada"** y desenchufar la clavija de la toma de corriente.
- Esperar a que el motor se enfríe (entre 20 y 45 minutos), enchufar y pulsar el interruptor Marcha / Parada (**6**) (posición **"1-Marcha"**).

Si el problema persiste, poner el aparato fuera de tensión (desenchufar la toma de la red) y solicitar la intervención de una persona del servicio de mantenimiento, o ponerse en contacto con un distribuidor homologado SANTOS.

El aparato se detiene tras una sobrecarga:

- Si el motor se cala durante el funcionamiento, relajar la presión sobre la palanca para permitirle empezar de nuevo.

Si el problema persiste, poner el aparato fuera de tensión (desenchufar la toma de la red) y solicitar la intervención de una persona del servicio de mantenimiento, o ponerse en contacto con un distribuidor homologado SANTOS.

El motor funciona pero la piña no gira:

- Comprobar el estado del pasador de arrastre (**9**) de la piña (**2**) (Fig. D)
- Comprobar que el embrague funciona correctamente (Fig. E):
  - Poner el aparato en marcha y el interruptor en posición **"1-Marcha"**
  - Levantar la palanca
  - Colocar la piña sobre el eje motor (no poner ningún cítrico)
  - Con un instrumento de madera, presionar sobre el peón central de la piña. La piña debe descender algunos milímetros y empezar a girar.
  - En caso contrario, hacer comprobar el embrague.



ES

NORMATIVA APLICABLE

- **CE (Europa)**
- GS (Alemania) controlado por el LNE Laboratorio Nacional de Ensayos.

  Ciclo 5 min / 5 min:

  El aparato profesional está destinado a un uso continuo, siguiendo un ciclo intermitente de 5 minutos de funcionamiento y 5 minutos de pausa. Este ciclo corresponde al tiempo de funcionamiento necesario para realizar la función esperada y al tiempo de pausa ligado a la preparación y servicio de los productos tratados, de acuerdo con las instrucciones de la norma:
  EN 60335-2-64: 2004 Parte 2-64: **Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo**.

- UL (USA) y CUL (Canadá).
- NSF (USA).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS (1)						
Modelo		n° 10		n° 70		
Tensión de alimentación	(V)	220-240	110-120	220-240	110-120	
Frecuencia	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	
Motor: Potencia						
Potencia absorbida	(W)	230	260	300	350	
Velocidad:	(vueltas/min)	1450	1700	1450	1700	
Condensador Permanente	(µ F)	4 µF - 400V		8 µF - 400V		
Altura de la boca dimensiones máximas del receptáculo de zumo (vaso o jarra)	(mm)	135		220		
Dimensiones: Altura	(mm)	380		485		
Anchura	(mm)	200		234		
Profundidad	(mm)	300		395		
Peso: Peso neto	(kg)	9.2		13.5		
Peso embalado	(kg)	10.3		14.5		
Ruido: (2)	(dBA)	65		65		

(1) Estos valores se proporcionan a título indicativo. Los datos eléctricos exactos de su aparato figuran en la placa de características.

(2) Nivel de ruido medido en presión acústica con el aparato en carga, a 1 m de su eje, según la normativa EN 31201.



Esquema eléctrico

Negro

M

Amarillo

Rojo

Gris

Blanco

Condensador

2

5

Marcha / Parada

1

4

Blanco

Blanco

~

Negro

Blanco

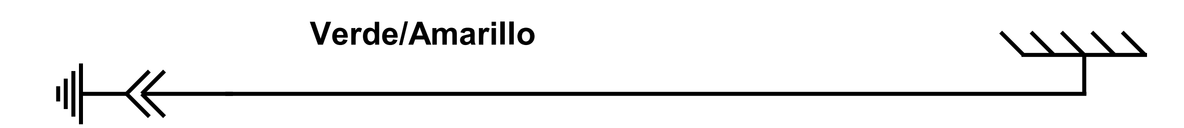




Fig. A

Fig. D

Fig. B’

REF.	Concepto	REF.	Concepto
1	Palanca exprimidora	6	Depósito para zumos
2	Piña	7	Interruptor Marcha/Parada
3	Copa prensadora	8	Bloque motor
4	Tapa anti-salpicaduras	9	Reposa-vasos
5	Depósito para zumos	10	Pasador



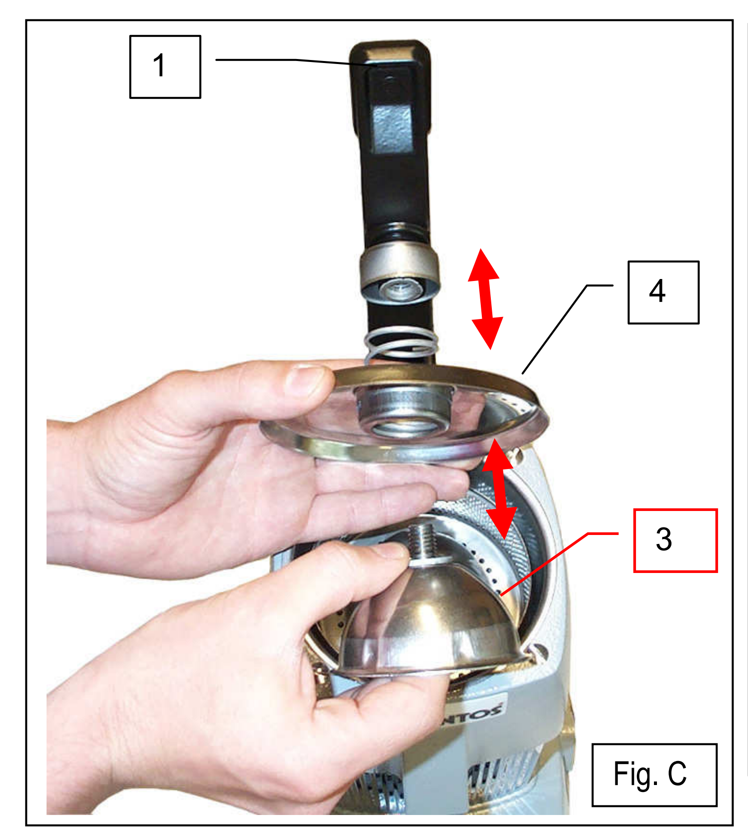


Fig. C



Fig. B

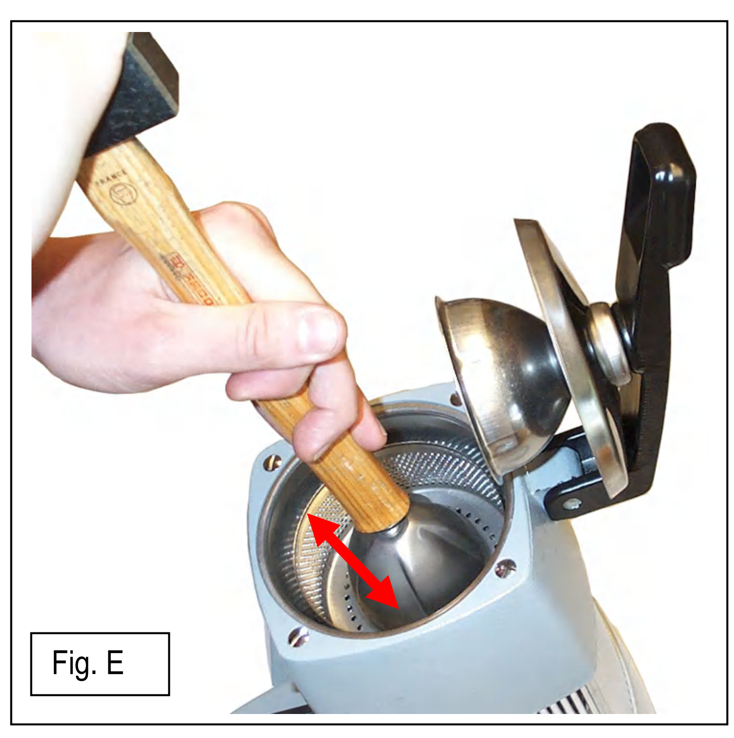


Fig. E



CERTIFICADO DE GARANTÍA

GARANTIA / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics …). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO

ESPÉCIMEN
Para todo documento no entregado junto con el aparato.

Impresos, Enviados por fax, Descargados